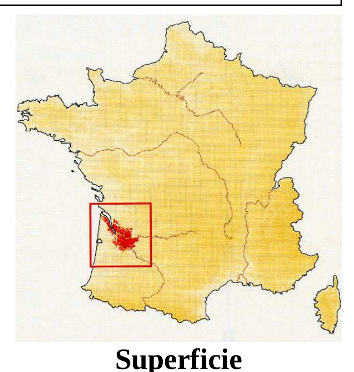
Thème : **Le vignoble Bordelais.**	http://www.bordeaux.com/fr
Finalité :	Situation géographique et historique du vignoble, Les différents cépages et les vinifications, Les différentes appellations et les accords mets et vins.

1° Situation géographique :

Le vignoble de Bordeaux s'étend de part et d'autre de la ville de Bordeaux et de son estuaire ainsi que des deux fleuves : la Garonne et la Dordogne. Il s'agit du vignoble d'origine contrôlée le plus important de France. Tous les vins de Bordeaux sont produits en Gironde.



Superficie
118 000 Ha
Production
6 800 000 Hl/an
Rendement de base moyen
58 Hl/Ha

■ Le climat :

Bordeaux jouit d'une situation climatique et géographique privilégiée. Sur le 45ème parallèle, à mi-chemin entre le pôle nord et l'équateur, Bordeaux devrait avoir le climat de New York, rendant impossible l'épanouissement de la vigne. Par bonheur, le Golf Stream, ce courant océanique chaud en provenance des Caraïbes, y rend les étés agréables et les hivers doux. Sans lui, les cépages du Bordelais ne pourraient pas mûrir correctement. Car les écarts de températures, chauds ou froids, seraient trop importants.
Cette situation très favorable est renforcée par la présence de l'estuaire de la Gironde, des fleuves Garonne et Dordogne et de la forêt des Landes de Gascogne qui constituent d'importants régulateurs climatiques. Le climat varie chaque année, notamment en fin d'été avec les perturbations océaniques venues de l'ouest. Pour parvenir à la meilleure qualité de raisin possible, les viticulteurs adaptent leur travail aux variations climatiques.
Dans la conduite de la vigne, ils vont pratiquer par exemple l'ébourgeonnage, les vendanges vertes ou l'effeuillage afin de réduire les rendements ou d'exposer au mieux les baies au soleil. L'objectif étant de récolter des raisins à maturité et offrant une belle concentration. Ensuite, les choix faits au moment de la vinification et de l'assemblage des cépages sont déterminants pour la qualité du vin.

■ Le terroir :

- Les **terroirs de l'A.O.C. Bordeaux** : Ils sont présents sur toute la zone viticole de Bordeaux. A la grande variété des sols répond un grand nombre de cépages parfaitement adaptés. Ils sont la signature de leur terroir.
- Les **terroirs de Médoc & Graves** : La vigne y est plantée dans des sols de galets et graviers bien drainés, sur des terrasses ou des croupes qui emmagasinent la chaleur et la restituent durant la nuit.
- Les **terroirs des vins liquoreux** : Autour de Sauternes, l'élaboration de ces vins rares est rendue possible par les brouillards précieux nés d'une infime différence de température entre la Garonne et son affluent le Ciron. Ils favorisent en effet le développement de la pourriture noble.
- Les **terroirs des Vins blancs secs** : Ils incarnent la rencontre heureuse du Sauvignon avec des terres argilo-calcaires entre Garonne et Dordogne.
- Les **terroirs des Côtes de Bordeaux** : Accrochés aux coteaux ensoleillés près des fleuves, produisent des vins fruités, corsés. Les pentes imposent souvent un travail manuel de la vigne.

2° Historique du vignoble :

■ L'apparition de la vigne dans la région de Bordeaux remonte au premier siècle, lorsqu'une peuplade de guerriers celtiques, décident de planter leur propre vignoble avec un cépage plus résistant au froid, le Biturica, ancêtre des cépages cabernets. Elle tire son nom des Bituriges Vivisques, habitants de Burdigala, la future Bordeaux. Voilà la source d'une première prospérité sous l'occupation romaine qui instaure la « Pax Romana » et facilite les échanges commerciaux. L'économie locale profite de l'engouement de Rome pour les premiers vins de Bordeaux chantés par le poète Ausone. Avec les privilèges de commerce et les exemptions de taxes accordées aux vignerons, les grands domaines gaulois démantelés par les Romains se transforment en une mosaïque de moyennes propriétés et les villas gallo-romaines s'entourent de vignes. Le vignoble conquiert les faubourgs de Burdigala et les « côtes » de la rive droite. Après le déclin de l'Empire, cinq siècles d'invasions ont presque raison du vignoble. Ce sont les moines qui sauvent le capital génétique de la Biturica en conservant quelques parcelles autour des églises et des abbayes.

■ En 1152, Aliénor d'Aquitaine épouse d'Henri Plantagenêt, futur roi d'Angleterre. Les négociants bordelais sont exemptés de taxes par le roi. Ces privilèges royaux permettent d'approvisionner généreusement l'Angleterre. Dès lors, naissent des échanges commerciaux très important : les Anglais exportent des aliments, textiles et métaux et importent des vins de Bordeaux. Ils le nomment Clairet en raison de sa couleur claire. L'importance de la flotte anglaise et la facilité d'accès au port de Bordeaux par l'estuaire de la Gironde favorisent les expéditions de vins par voie maritime et permettent l'essor du vignoble et du port de la ville de Bordeaux. A cette époque les expéditions de vins se font par tonneaux de 900 litres (soit 4 barriques bordelaises de 225 litres). Deux fois par an, avant Noël et avant Pâques, une véritable flotte du vin pouvant compter jusqu'à 200 navires quitte l'Angleterre pour « aller au vin » en échange de textiles, d'aliments et de métaux. Bordeaux établit ainsi un monopole de production, de vente, de distribution vers la Grande Bretagne. La vigne gagne du terrain et investit les abords de Fronsac, Saint-Émilion, Cadillac, Barsac, Langon…L'Aquitaine demeure pendant 3 siècles une province anglaise et affiche une belle prospérité.

■ Au 15ème siècle, le formidable courant d'échanges commerciaux est stoppé net par la sanglante Guerre de Cent ans qui oppose la France et l'Angleterre. En 1453, la fameuse bataille de Castillon rend l'Aquitaine à la France et Bordeaux est brusquement privée de débouché commercial vers l'Angleterre. Heureusement, Louis XI a l'intelligence d'autoriser les navires britanniques à revenir au port de Bordeaux. Dès 1475, la situation redevient normale mais le flux commercial ne retrouve pas son volume précédent.

■ Au 17ème siècle, une nouvelle ère commerciale commence avec l'apparition de nouveaux clients : les Hollandais et les Bretons. Les Hollandais achètent beaucoup de vin, qu'ils distillent dans leurs entrepôts. Le Bordelais se met à produire des vins blancs secs et doux destinés à la distillation. Grands commerçants et acheteurs, les Hollandais orientent la production des premiers grands vins comme le célèbre « Ho-Bryan », futur Haut-Brion. Ils apportent aussi de nombreuses innovations comme la stérilisation des barriques au soufre pour faciliter leur conservation et leur transport. Ils s'installent aux Chartons, à deux pas des quais. Les vins sont exportés en fûts, manipulés sur les quais de la ville et entreposés dans ce quartier des négociants où subsistent aujourd'hui des chais et des entreprises exportatrices.

■ Au 18ème siècle, les exportations se tournent vers les îles d'Amérique (St Domingue et les petites Antilles). Bordeaux connaît alors une incroyable prospérité jusqu'à la révolution française. Le marché anglais devient un débouché secondaire, avec 10 % des exportations, mais reste prescripteur. Très recherchés par la « High Society » londonienne les vins fins de Bordeaux y prennent leurs lettres de noblesse. Bordeaux devient célèbre pour la qualité de ses terroirs. Lors de son passage à Bordeaux en 1787, Thomas Jefferson, futur président des Etats-Unis, évoque un classement des vins établi par les courtiers et les négociants. La notion de crus gagne du terrain. À cette époque, apparaissent les premières bouteilles bouchées et scellées remplaçant peu à peu le tonneau dans le transport. L'architecture de la ville et de ses quais témoigne de sa richesse. Bordeaux construit le plus vaste ensemble architectural du 18ème siècle en Europe. On peut toujours y admirer son magnifique style classique en pierres blondes. Cette période de croissance durera jusqu'à la révolution de 1789. Sous le règne de Louis XV, le Bordeaux était souvent nommé « tisane à richelieu ». Le duc de Richelieu, maréchal de France et gouverneur de Guyenne, soignait ses maux avec du bon vin de Bordeaux et plus particulièrement le Fronsac. Il était d'ailleurs Duc de Fronsac.

■ Au milieu du 19ème siècle le vignoble est frappé par l'Oïdium (duvet blanchâtre qui absorbe l'eau des raisins, la vigne se recouvre lentement d'une poussière blanche et farineuse), premier classement en 1855, classement demandé par Napoléon III pour l'exposition universelle de la même année. Le vignoble connaît son apogée en 1865. Mais les échanges commerciaux, notamment avec les Etats-Unis, n'ont pas que des aspects positifs. Ils favorisent aussi la propagation des maladies et des parasites de la vigne :

- l'oïdium est enrayé par l'invention de traitements à base de soufre (1857),
- le phylloxéra ruine tout le vignoble, de 1875 à 1892, finalement sauvé par le greffage des cépages bordelais sur des pieds américains résistants à la maladie.
- Le mildiou est traité avec la « bouillie bordelaise », préparation à base de cuivre inventée pour résister à cette nouvelle maladie, importée des Etats-Unis. Elle est encore utilisée aujourd'hui dans le monde entier.

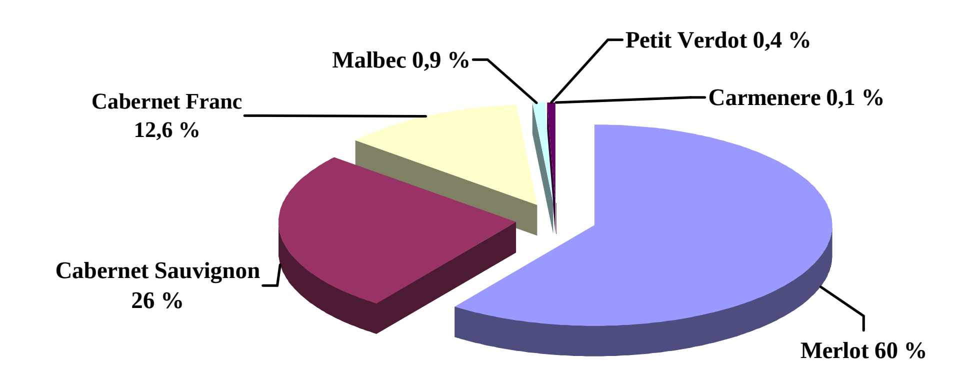
■ Une fois les maladies enrayées, l'expansion rapide de la vigne s'accompagne de fraudes et d'une baisse des prix. Plusieurs évènements concourent à la chute des cours : première guerre mondiale, révolution russe, prohibition aux Etats-Unis… Les viticulteurs bordelais, voulant valoriser leurs produits par une meilleure qualité, participent activement en 1936 à la création de l'I.N.A.O. (Institut National des Appellations d'Origine). Aujourd'hui, 97 % de la production du Bordelais sont commercialisés sous A.O.C., avec le succès que l'on connaît. Cette quête de la qualité s'illustre aussi par le classement des Saint-Émilion en 1955 ou la création de la nouvelle AOC Pessac Léognan en 1987. Malgré les terribles gelées de 1956, la dynamique de reconquête des années 1980 et 1990 dynamise les exportations qui représentent aujourd'hui 35 % des ventes. La fin du siècle marque l'avancée spectaculaire des connaissances techniques en agronomie, viticulture et œnologie. Elles permettent à Bordeaux de demeurer la référence mondiale de la qualité.

■ Le vignoble bordelais comprend aujourd'hui 57 appellations et 11 000 châteaux. Le château désigne une propriété viticole à Bordeaux. Le classement le plus récent classe les vins en crus : on trouvera pour le médoc par exemple les crus bourgeois, les crus grands bourgeois… pour le Saint Emilion (Libournais) on retrouvera les premiers grands crus classés et les crus classés.

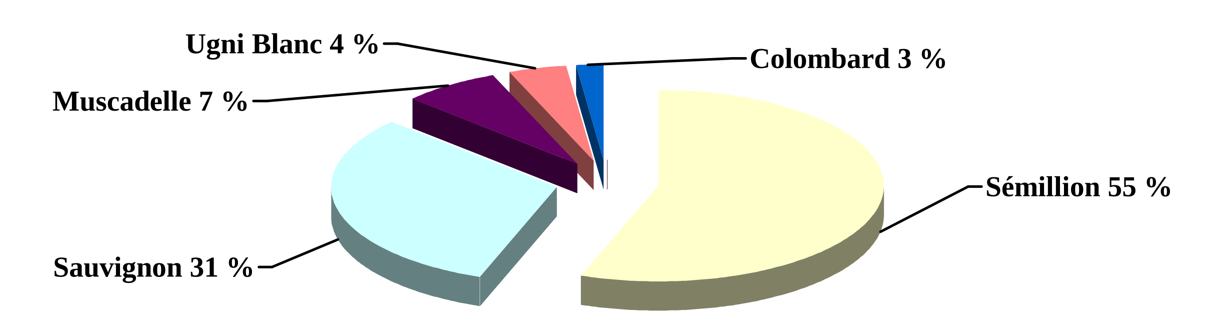
3° Les différents cépages :

Six cépages rouges et huit blancs entrent dans le décret de la production des vins de Bordeaux, avec une présence et une répartition inégales selon les secteurs et les appellations.

	Médoc et Graves	**Vins blancs moelleux et liquoreux**	**Libournais**	**A.O.C. moins connues**
Cépages rouges	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Malbec, Merlot, Petit verdot.		Merloc, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Malbec.	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Malbec, Merlot.
Cépages blancs	Sémillon, Sauvignon, Muscadelle.	Sémillon, Sauvignon.		Sauvignon, Colombard, Folle blanche, Sémillon.



Répartion des cépages noirs



Répartion des cépages blancs

3°1° Les cépages noirs :



Le merlot : Apparaît à la fin du 18ème siècle dans la région de Bordeaux. Ce nouveau cépage a trouvé à Bordeaux des conditions climatiques et de culture idéale. Car c'est la limite nord de sa zone de production. Comme les sols “froids”, avec plus d'argile, lui conviennent mieux, il va d'abord conquérir des zones plus éloignées de l'Océan Atlantique. C'est la partie Est du Bordelais, dans la région de Pomerol, Saint-Émilion et ses satellites, Fronsac, Canon Fronsac, qui l'accueille en premier. Il s'y implante massivement et en devient le cépage dominant pour toutes ses qualités.
Il est un cépage qui manifeste une grande souplesse d’adaptation aux différents sols. Il mûrit très vite sur les sols graveleux, et le choix de la date des vendanges est une décision importante à prendre, car les risques de surmaturation sont réels. En revanche, il s’exprime très bien sur les sols argileux. Ses petites baies noires offrent au vin de profondes robes grenat, denses et soutenues. Son deuxième atout réside dans sa belle palette aromatique de fruits rouges (fraise et framboise) ou noirs, plus ou moins confiturés selon le millésime. Des notes de pruneau, de violette, d'épices douces, de cuir ou de sous-bois apparaissent au cours du vieillissement.



Le cabernet sauvignon : Il préfère les sols chauds, légers et sablo graveleux comportant peu d'argile. Il a donc trouvé naturellement ses terroirs de prédilection sur la rive gauche de la Garonne, dans le Médoc et les Graves. Il excelle sur les terrasses de Pauillac ou autour de Pessac Léognan. Mais il fait partie de l'assemblage des vins dans quasiment toutes les appellations de Bordeaux. Deuxième cépage rouge à Bordeaux en surface plantée, le Cabernet Sauvignon, à la maturité tardive, craint peu les gelées de printemps. La pellicule plus épaisse de ses raisins le protège bien de la pourriture en fin de cycle.
Il demande des rendements faibles pour assurer une bonne concentration des raisins. Il est en général vendangé après le Merlot. Sa puissance tannique offre un potentiel de vieillissement important. Ses tannins, un peu fermes au début, s'arrondissent à l'élevage et leur affinité avec les tannins du chêne des barriques fait merveille. Sa richesse aromatique s'articule autour des fruits noirs, de la réglisse, des framboises, de la violette, de la griotte… Au fil des mois se développent des arômes de cèdre, d'épices, de café grillé et de cuir avec parfois des touches minérales ou de boîte à cigare. En assemblage avec le Merlot, il apporte structure et force. Il donne naissance à des vins épicés et de grande complexité, capables d'évoluer pendant des années en bouteilles pour le plaisir des amateurs avertis.



Le cabernet Franc : Son terroir de prédilection est fait de sables et de limons associés aux graviers. Ces sols lui offrent une maturation plus facile que les argiles et une belle richesse aromatique. Un précieux atout pour certains millésimes Il est peu productif, mais se montre plus généreux à Bordeaux que dans d'autres régions. Assez précoce, il mûrit vite et devient un atout précieux pour les viticulteurs lors des millésimes froids. Il se distingue par sa finesse aromatique, ses arômes épicés, sa bonne structure et son aptitude au vieillissement. À Bordeaux, il a aussi un caractère fruité et friand. Dans les jeunes Bordeaux, le Cabernet Franc s'impose plus par sa trame fine et ronde que par sa puissance.



Le Cot ou Malbec : Ce cépage qui fut pourtant l’un des plus grands cépages du Libournais, et surtout à Saint Emilion, ou on le désigne sous le nom de Noir de Pressac, ne représente plus que 0,9 % de la surface des cépages noirs du Bordelais. Le phylloxéra et surtout le gel de 1956 ont été fatals à ce cépage fragile, produisant sur les sols calcaires du plateau de Saint Emilion des vins noirs, tanniques et de longue garde. On a préféré le remplacer par le merlot.

Le petit verdot : Utilisé par les Grands Crus du Médoc Cépage très tardif, on n'en trouve que sur les sols légers et chauds du Médoc ou des Graves. Le terroir de Margaux lui convient particulièrement bien. Ici, les parcelles donnent des vins fins et subtils, qui gagnent en couleur et en complexité grâce à lui. Récolté à maturation optimale, il entre souvent dans l'assemblage des “Premiers vins” de Grands Crus Classés. Un “joker” pour affiner les assemblages Si le Petit Verdot occupe rarement plus de 5 % des propriétés à Bordeaux, certains producteurs ne veulent pas s'en passer, car, récolté bien mûr, c'est un “bonus” pour les maîtres de chais et les œnologues. Alors, sa forte personnalité suffit à modifier profondément les caractéristiques d'un vin. Lors des assemblages, il est utilisé pour son intensité colorante, pour sa structure tannique et pour sa force aromatique, marquée par des notes de violette. Coloré, corsé, tannique, aromatique, ses notes épicées rappellent parfois la Syrah. Il est goûteux, mais demande beaucoup de soins dans sa culture. En contrepartie, il peut se révéler assez complet en couleur, en fruits et en tannins. Comme le dit un vieux proverbe du Médoc “Petit Verdot se fait tout seul”.

La Carmenere : Cépage historique du vignoble Bordelais. Il était présent dans le Médoc avant le phylloxéra. Ce cépage avait la réputation de produire des vins de qualité exceptionnelle, riches en couleur, ayant du corps et marqués par des tannins moins sévères que ceux du cabernet franc, qui le complétait alors dans le Médoc. Cépage fragile et de faible rendement, il a été délaissé lors des replantations qui ont suivi la crise du phylloxéra. Il est actuellement en cours de réintroduction dans le vignoble.

3°2° Les cépages blancs :



Le sémillon : C´est un cépage d´assemblage, qui possède beaucoup de gras, mais qui est dans sa jeunesse plutôt fermé et peu aromatique. C´est un cépage résistant à la peau fine, qui a une bonne aptitude au vieillissement et qui se distingue notamment dans certains crus de Pessac Léognan, lors d´un élevage en barriques. C´est l´appellation Sauternes qui en a le mieux revélé ses caractéristiques. Sa peau fine permet, les meilleures années, un parfait développement du botrytis. Par contre, les années où les vendanges sont pluvieuses, la pourriture grise s´empare vite des raisins qui sont alors condamnés.

Le sauvignon : Il aime le caractère tempéré du climat bordelais. Il aime les beaux étés mais sans chaleur excessive qui pourrait altérer son potentiel aromatique. Aussi, a-t- il a un faible pour les sols profonds qui le protègent. On le plante donc souvent dans l'Entre-Deux-Mers, entre les fleuves Garonne et Dordogne. On le retrouve aussi dans le terroir des Graves, sur des sols plus légers et plus sableux, mais où le climat est plus frais et tempéré. Il présente alors une richesse et une puissance permettant de l'élever en fûts. Il donne naissance à de grands vins blancs puissants et complexes.

Le Sauvignon est un cépage vigoureux et moyennement fertile car sa fécondation est parfois difficile lorsqu'il fait froid ou qu'il pleut pendant la floraison. Sa sensibilité à la pourriture noble est grande et c'est un atout pour la production de grands vins liquoreux et moelleux. Si, à Bordeaux le Sauvignon connaît un grand dynamisme, c'est grâce aux recherches scientifiques menées par la faculté d'œnologie qui ont permis de bien concilier son potentiel aromatique avec une bonne acidité. Et lorsque ses rendements sont maîtrisés, le Sauvignon mène à des vins blancs secs profonds, puissants et complexes.

La muscadelle : Présente sur beaucoup de terroirs viticoles, elle s'exprime à Bordeaux d'une façon plus délicate et plus subtile qu'ailleurs. Ce cépage, difficile à faire arriver à maturité, séduit souvent le viticulteur pour sa richesse en arômes floraux évoquant le muscat, souvent accompagnés de notes de zeste d'orange légèrement musquées. En assemblage, il apporte rondeur aux vins plus vifs produits par le Sauvignon. De vigueur moyenne, la Muscadelle est un cépage relativement tardif. Pour le récolter, il faut souvent effectuer plusieurs passages dans les vignes, car sa maturité n'est pas toujours homogène.

L’Ugni Blanc : Essentiellement présent dans les vins d’appellations Bordeaux. Plus de 60 % d’Ugni Blanc se situe dans le Blayais. Il donne un vin jaune pâle, sec, assez fin et nerveux, quelquefois acide, cette acidité naturelle étant intéressante à apporter dans les assemblages effectués avec d'autres cépages qui en seraient déficitaires.

Le Colombard : Il semble essentiellement présent dans le vignoble du Blayais et dans celui de l’Entre Deux Mers. Il produit des vins blancs nerveux, acides et peu alcoolisés.

■ On utilise aussi en petite quantité : Les cépages Merlots blancs, Mauzac et Ondec sont généralement cités dans le décret et ne représente qu’une centaine d’hectares à eux trois. Le premier produit des vins peu qualitatifs, les deux suivants sont particuliers au vignoble de Gaillac.

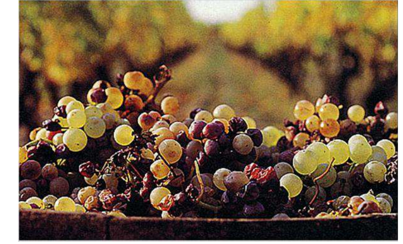
4° Les vinifications :

■ Vinification pour les vins rosés et clairets : Le bordeaux rosé : L’extraction du jus peut être réalisée par pressurage de la vendange ou par saignée de cuve. Ce jus de couleur rose clair et dépourvu de tanins est fermenté. La fermentation malolactique est généralement évitée afin de conserver à ce vin toute sa fraîcheur.

Le bordeaux Clairet : Pour ce type de vin, l’extraction du jus se fait par saignée opérée après une macération plus longue que pour les vins rosés (24 à 36 heures). Ce jus très coloré et contenant des tanins est fermenté. La fermentation malolactique est habituellement recherchée afin de donner souplesse et rondeur à ces vins.

■ Vinification pour les crémants : Les raisins sont récoltés manuellement et transportés dans des récipients non étanches afin de laisser s'écouler le jus. Ensuite on élabore un vin tranquille sur lequel a été effectué une fermentation alcoolique en cuve et pas de fermentation malolactique. Il est possible d'assembler encore plusieurs vins de base afin de constituer une cuvée. Le vin alors obtenu doit avoir un titre alcoométrique volumique minimum de 10 %. Après le 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte, le vin de base est mis en bouteille pour la prise de mousse. La liqueur de tirage qui lui est ajoutée contient du sucre (4 gr/l par Kg de pression de CO_2 désiré) et des levures. Cette seconde fermentation alcoolique en bouteille a pour but d'amener le vin à un titre alcoométrique volumique minimum de 11 % et de créer à l'intérieur de la bouteille une surpression de gaz carbonique au moins égale à 3,5 bars. Après un séjour sur lattes d'une durée minimale de 9 mois, les bouteilles sont inclinées et légèrement remuées afin de faire descendre le dépôt de levures vers le goulot de la bouteille, d'où il sera éliminé par dégorgeage. Ensuite on lui ajoute la liqueur d'expédition dont le dosage en sucre est fonction du type de crémant désiré : extra brut, brut, sec, demi sec, doux.

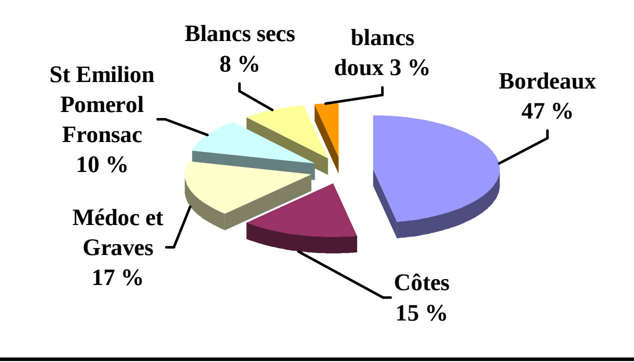
■ Vinification pour les blancs liquoreux : Moelleux et liquoreux sont élaborés à partir des cépages Sémillon et Sauvignon et, dans une moindre mesure, Muscadelle. Leur teneur exceptionnelle en sucres provient de l'action d'une moisissure, le Botrytis cinerea aussi appelé "pourriture noble". Son développement est favorisé par un microclimat particulier qui, dès la fin de l'été, associe une certaine douceur des températures à des brouillards matinaux. Cette "pourriture noble" s'attaque à la peau des raisins. Elle la fissure, favorisant ainsi la déshydratation des baies. Leur pulpe se transforme alors en une sorte de confiture dorée, qui concentre sucres, jus et arômes. A sur maturation des grains, ils sont vendangés, très souvent à la main, voir grain par grain.



■ L'élevage des vins de Bordeaux : Pour l'amateur de vin, le chai est un véritable sanctuaire. L'alignement des barriques, la pénombre magique et le silence des lieux imposent respect et recueillement. C'est là, par l'alchimie des échanges qui s'opère entre le vin et le bois, que le vin continue de développer ses qualités. Pour devenir un véritable objet de plaisir, le vin doit être affiné par une période de repos. Ce temps nécessaire, l'élevage, prépare la mise en bouteilles et le vieillissement. Le vin peut être élevé en cuve ou en barrique et ce choix n'est pas anodin. Si la cuve n'apporte aucun changement fondamental à son évolution, le fût de bois modifie sa personnalité. La faible contenance, 225litres pour une barrique bordelaise, favorise la pénétration lente et continue de l'oxygène qui assure les transformations durant l'élevage. Le second intérêt du fût tient à son matériau, le chêne. Quand celui-ci est neuf, il contribue à la formation de l'expression aromatique. Il apporte au vin des notes vanillées qui s'accordent à merveille avec le fruit. Il renforce aussi sa constitution tannique. Toutefois, il convient de bien évaluer l'apport de bois, notamment de barriques neuves, ainsi que la durée de l'élevage par rapport à la structure du vin. Pour les grands vins de garde, la durée de l'élevage en fût peut attendre deux, parfois trois ans. Tout l'art du vinificateur réside dans le respect du fruit. Ce dernier doit être mis en valeur par le chêne et non dominé par le bois. Le juste équilibre signe la réussite de l'élevage.

5° Les différentes appellations :

Le Bordelais c'est 60 appellations différentes produites sur 123 000 hectares en 2005. Plus de 50 % des vins de Bordeaux sont commercialisés sous les appellations régionales Bordeaux et Bordeaux supérieurs. Ces deux appellations peuvent être complétées par une indication de provenance : « Côtes de Francs », « Haut Benauge ». C'est également sous l'A.O.C. Bordeaux ou Bordeaux supérieur que sont commercialisés les vins blancs produits dans le Médoc ou bien encore les vins blancs secs du sauternais comme l'Y d'Yquem.



5°1° Les appellations communes à tout le Bordelais :

	Bordeaux Rouges	Bordeaux Blanc sec	Bordeaux Clairet	Bordeaux rosés
Superficie	44 000 Ha.	6 740 Ha.	925 Ha.	3 300 Ha.
Production	2 500 000 Hl	418 650 Hl	52 000 Hl	180 000 Hl
Rendement	56,80 Hl/Ha	62,15 Hl/Ha	56,25 Hl/Ha	54,55 Hl/Ha

	Bordeaux supérieur moelleux	Bordeaux supérieur rouges
Superficie	76 Ha.	10 000 Ha.
Production	2 422 Hl	530 000 Hl
Rendement	31,90 Hl/Ha	53 Hl/Ha

■ Les bordeaux rouges : Elaborés à partir de Cabernet Sauvignon et de Merlot, le premier apportant sa structure tannique, le second le fruit et la texture veloutée. Le Cabernet franc fait parfois partie de l'assemblage. Il apporte alors de la rondeur et des arômes épicés. Quant aux Petit-verdot et au Malbec, ils sont des cépages d'appoint. Ainsi, pour prétendre à l'A.O.C., le rendement à l'hectare ne peut pas dépasser 55 hectolitres et le titre alcoométrique doit être compris entre 10 et 13 % du volume.

■ Bordeaux rosé : D'une teneur alcoolique modérée, ils sont frais et légers. Les Bordeaux Rosés bénéficient d'un regain d'intérêt de la part des consommateurs. Cependant, les rosés sont délicats à élaborer. En particulier, la couleur, qui doit être le moins orangé possible, est difficile à stabiliser. Les arômes, qui dépendent de la souche de levure et des conditions de

macération, sont également très sensibles à l'oxydation. Aussi, pour faire face à la demande sans pénaliser la qualité, les producteurs ont investi dans des moyens technologiques leur permettant de mieux maîtriser ces paramètres.

■ Bordeaux blancs secs : Dans l'assemblage, les deux principaux cépages, souvent à égalité, sont le Sauvignon et le Sémillon. Pour avoir droit à l'appellation, les vins doivent être parfaitement secs, avec un taux résiduel de sucre ne dépassant pas 4 grammes par litre. La Muscadelle vient en appoint pour apporter des arômes sauvages et musqués.

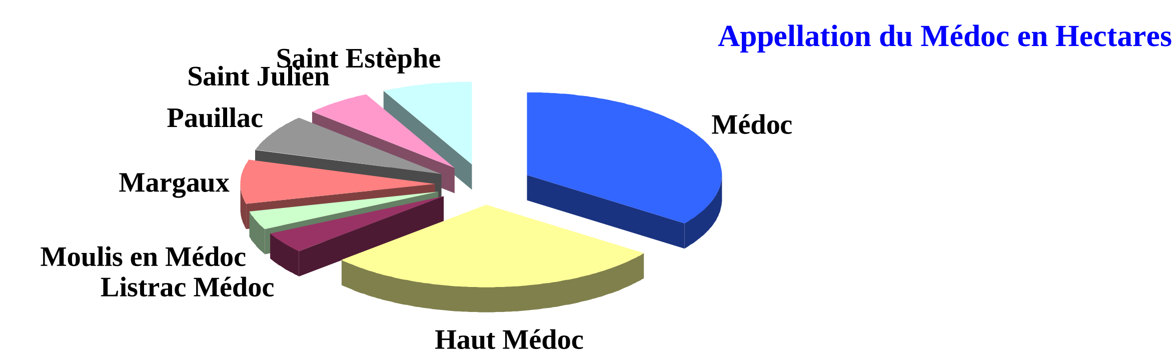
■ Bordeaux Moelleux : Moins sucrés que les vins liquoreux. Les cépages entrant dans l'assemblage des Bordeaux Moelleux sont le Sémillon, le Sauvignon et la Muscadelle.

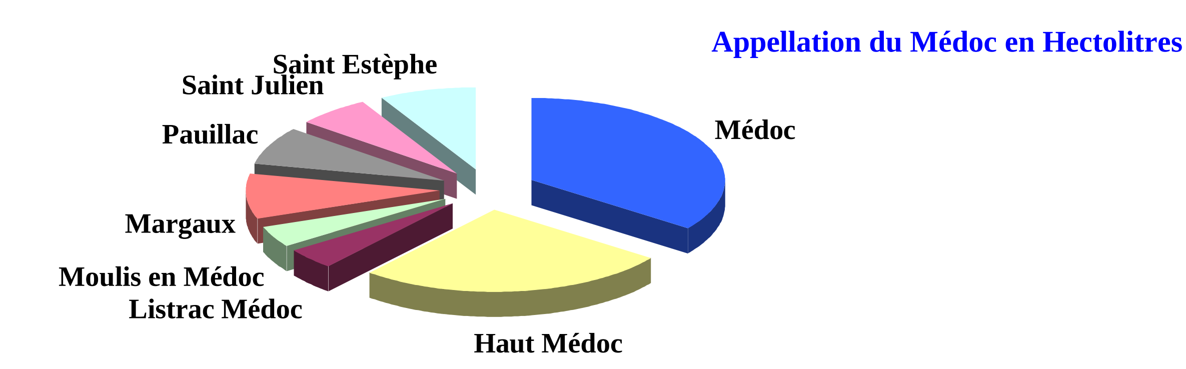
■ Bordeaux clairet : En bouche, les Bordeaux Clairets sont frais, légers, veloutés, avec une structure tannique modérée. Ce sont des vins faciles à boire, qui se savourent jeunes. Ils sont très appréciés en été où ils sont les compagnons parfaits des pique-niques et autres barbecues. Comme tous les vins rouges de l'appellation Bordeaux, les Bordeaux Clairets sont des vins d'assemblage. Le cépage Merlot y est souvent dominant, afin de favoriser le fruit et les arômes

Appellations	Situation géographique	Principaux cépages	Observations
Bordeaux.	Gironde.	Blanc : Muscadelle, Sémillon, Sauvignon Rouge : Cabernet franc, Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon…	Cette appellation se décline en : Bordeaux Rouges, Bordeaux Blancs secs, Bordeaux Blancs Moelleux, Bordeaux Rosés et Bordeaux Clairet,
Bordeaux supérieur			Degré légèrement supérieur et rendement un peu moins élevé. Elevés entre 6 et 18 mois en cuves ou barriques. Les Bordeaux Supérieurs moelleux sont proches des Bordeaux Moelleux. Cependant, élaborés à partir de vignes plus âgées et élevées entre 6 et 18 mois en cuves ou en barriques, ils sont plus aromatiques, plus concentrés.
Crémant de Bordeaux		Tous les cépages blancs et rouges de Bordeaux peuvent entrer dans son élaboration.	A.O.C. depuis 1990. Ce sont des vins effervescents vinifiés selon la méthode champenoise. Les vendanges sont exclusivement manuelles et les raisins sont apportés au chai en petits paniers pour ne pas les écraser. Ces raisins font l'objet d'un registre spécial et obligatoire. Dans le cas des cépages rouges, le pressurage délicat des baies de raisin (à raison de 100 litres pour 150 kg de vendange) permet d'éviter la diffusion des colorants présents dans leur peau. Le jus obtenu reste très clair.

5°2° Le Médoc :

Cela signifie « terre du milieu ». Le vignoble est localisé sur la rive gauche de la Gironde, sur une longueur d'environ 80 Km pour une largeur moyenne de 5 Km. Les vins de cette famille sont exclusivement rouges. Complexes, racés, puissants, les vins du Médoc sont connus et appréciés des amateurs du monde entier. C'est pourquoi quelque 55 % de leur production sont exportés. A l'exception de quelques zones qui ne produisent que de l'appellation Bordeaux, tous les vins de la péninsule médocaine peuvent prétendre à l'appellation Médoc. Cette région est divisé en deux secteurs : le haut Médoc, au sud, et le bas Médoc, au nord. Les vins produits dans le Bas Médoc ne peuvent prétendre qu'à la seule appellation Médoc, ceux du Haut Médoc, aux appellations Haut Médoc ou Médoc. Au sein du haut Médoc, six secteurs géographiques ont été déterminés pour la qualité de leur production et portent les appellations dites communales de Margaux, Moulis, Listrac, Saint Julien, Pauillac et Saint Estèphe. Le Médoc compte 8 appellations et 60 châteaux classés, dès 1855. 419 domaines médocains sont également classés en crus bourgeois et 335 en crus artisans.

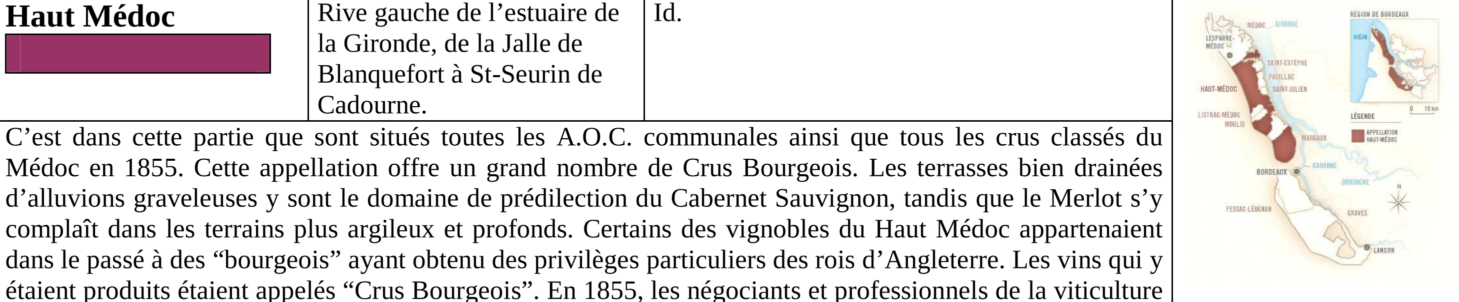




	Médoc	Haut Médoc	Listrac Médoc	Moulis en Médoc	Saint Estèphe	Saint Julien	Margaux	Pauillac
Superficie	5 700 Ha.	4 600 Ha.	665 Ha.	600 Ha.	1 200 Ha.	910 Ha.	1 410 Ha.	1 190 Ha.
Production	300 000 Hl	255 000 Hl	37 500 Hl	34 750 Hl	70 000 Hl	50 800 Hl	78 000 Hl	64 500 Hl
Rendement	52,65 Hl/Ha	55,45 Hl/Ha	56,40Hl/Ha	57,92 Hl/Ha	58,35 Hl/Ha	55,82 Hl/Ha	55,35 Hl/Ha	54,20 Hl/ha

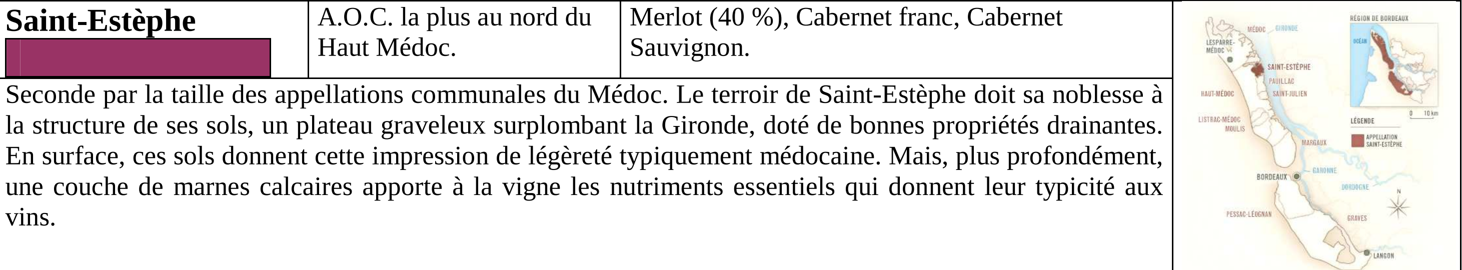
Appellations	Situation géographique	Principaux cépages	Carte
Médoc	Rive gauche de l'estuaire de la Gironde.	Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec.	

L'aire d'appellation Médoc concerne toutes les communes viticoles situées au nord de la ville de Bordeaux, sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde. C'est toutefois dans le nord de cette zone qu'est élaborée la majorité des Médoc AOC. Le terme Médoc est une déformation des mots latins "in medio aquæ" qui signifient "au milieu de l'eau". De fait, cette région est une presqu'île en forme de pointe, bordée à l'ouest par l'Océan Atlantique et à l'est par le fleuve Gironde.



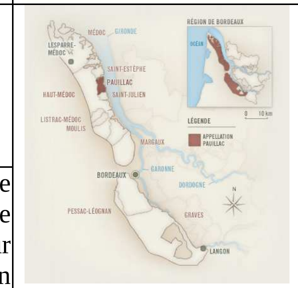
Appellations	Situation géographique	Principaux cépages
Haut Médoc	Rive gauche de l'estuaire de la Gironde, de la Jalle de Blanquefort à St-Seurin de Cadourne.	Id.

C'est dans cette partie que sont situés toutes les A.O.C. communales ainsi que tous les crus classés du Médoc en 1855. Cette appellation offre un grand nombre de Crus Bourgeois. Les terrasses bien drainées d'alluvions graveleuses y sont le domaine de prédilection du Cabernet Sauvignon, tandis que le Merlot s'y complaît dans les terrains plus argileux et profonds. Certains des vignobles du Haut Médoc appartenaient dans le passé à des "bourgeois" ayant obtenu des privilèges particuliers des rois d'Angleterre. Les vins qui y étaient produits étaient appelés "Crus Bourgeois". En 1855, les négociants et professionnels de la viticulture ont établi un classement des plus grands vins du Médoc établissant ainsi une liste hiérarchisée de Grands Crus Classés. Cette liste actualisée est toujours en vigueur et distingue 62 châteaux prestigieux.



Appellations	Situation géographique	Principaux cépages
Saint-Estèphe	A.O.C. la plus au nord du Haut Médoc.	Merlot (40 %), Cabernet franc, Cabernet Sauvignon.

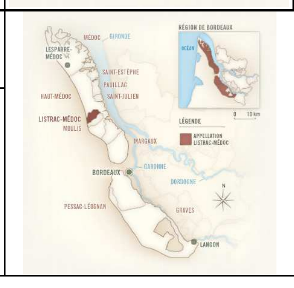
Seconde par la taille des appellations communales du Médoc. Le terroir de Saint-Estèphe doit sa noblesse à la structure de ses sols, un plateau graveleux surplombant la Gironde, doté de bonnes propriétés drainantes. En surface, ces sols donnent cette impression de légèreté typiquement médocaine. Mais, plus profondément, une couche de marnes calcaires apporte à la vigne les nutriments essentiels qui donnent leur typicité aux vins.

Appellations	Situation géographique	Principaux cépages	Carte
Pauillac	Au sud de St Estèphe.	Merlot (30 %) Cabernet Sauvignon (65 %)	

Pauillac est un port sur l'estuaire de la Gironde, mais le vignoble est juché sur une magnifique et large croupe de graves plus ou moins sableuses qui présente un sol filtrant de couleur blanche, reposant sur un substrat de marne plus ou moins calcaire. Ici, la pauvreté du sol est telle que rien ne pousse, sauf la vigne, qui, pour survivre, doit chercher en profondeur les nutriments qui font la qualité du vin. Les 18 Grands Crus Classés en 1855 présents sur l'appellation représentent 85 % de la production. Trois des cinq Premiers Grands Crus Classés s'y trouvent : Château Laffitte Rothschild, Château Latour, Château Mouton Rothschild.

Appellations	Situation géographique	Principaux cépages	Carte
Saint-Julien	Au sud de Pauillac.	Cabernet Sauvignon (70%), Merlot (30 %), Cabernet franc, Petit Verdot.	

Centre géographique du Médoc, cette appellation est un vivier de Grands Crus Classés. À proximité du port fluvial de Beychevelle, bien visible depuis les vignes, ce terroir s'illustre par la qualité de ses sols et par leur très bon drainage. Derrière une ingratitude apparente des terrains, on trouve une terrasse graveleuse d'origine garonnaise favorable à un enracinement profond de la vigne. Cette terrasse repose sur un substrat de marnes, de cailloux et d'alios qu'affectionne particulièrement le Cabernet Sauvignon, dont l'encépagement est largement majoritaire devant le Merlot. Avec 5 Seconds Grands Crus Classés en 1855, Saint-Julien s'impose comme une appellation communale très prisée.

Appellations	Situation géographique	Principaux cépages	Carte
Listrac en Médoc	Au sud ouest de St Julien.	Cabernet Sauvignon, Merlot (60 %), Cabernet franc (3 %), Petit Verdot (3 %).	

C'est l'une des plus petite appellation communale du Médoc. Point culminant du Médoc, cette appellation est abritée des vents dominants par la vaste forêt de pins, offrant un microclimat favorable à une maturation lente et régulière des raisins. Le vignoble est installé sur trois terrasses graveleuses reposant sur un substrat calcaire. Ce terroir offre un drainage naturel particulièrement performant, ce qui permet aux racines de s'alimenter en profondeur. Les "croupes" graveleuses sont particulièrement propices au Cabernet Sauvignon, tandis que le Merlot s'épanouit sur les zones les plus calcaires.

Appellations	Situation géographique	Principaux cépages	Carte
Moulis en Médoc	Entre Margaux et Saint Julien.	Cabernet Sauvignon (45%), Merlot, Cabernet franc (6 %), Petit Verdot (3 %).	
Moulis doit son nom aux nombreux moulins qui existaient sur la commune. Au milieu des pins, elle est abritée des vents dominants et offre ainsi un microclimat favorable à une bonne maturation des raisins. Les sols y sont constitués de terrasses graveleuses entrecoupées par des zones limoneuses ou calcaires, présentant ainsi une alternance de terrains légers et chauds et d'autres plus froids et profonds. Le Cabernet Sauvignon et le Merlot y sont plantés en proportions équivalentes. Le cahier des charges à la production est particulièrement exigeant : rendement maximal de base de 45 hl/ha, densité de plantation comprise entre 6 500 et 10000 pieds/hectare. Il n'y a pas de Grand Cru Classé à Moulis. Cependant, 80 % de la production de l'appellation provient de 14 Crus Bourgeois. Deux d'entre eux figurent en tête du classement de 2003 des Crus Bourgeois, appartenant ainsi au club très fermé des neuf Crus Bourgeois Exceptionnels.			
Margaux	La plus au sud.	Cabernet Sauvignon (50%), Merlot (35 %), Cabernet franc (6 %), Petit Verdot.	
C'est l'appellation communale la plus méridionale du Médoc. Elle héberge à elle seule le tiers des Grands Crus Classés du Médoc. Cinq communes autour de Margaux composent l'aire d'appellation dont la production provient à 62 % de Grands Crus Classés en 1855, 23 % de Crus Bourgeois et 1% de Crus Artisans. Cette excellence repose sur les qualités du sol, un superbe plateau d'alluvions graveleuses sur une couche calcaire ou argilo limoneuse, du climat, adouci par la proximité du vaste estuaire de la Gironde, et d'un excellent drainage naturel. Ces conditions sont très favorables à la vigne et à une bonne maturation des baies. On produit à Margaux un peu de vin blanc d'appellation Bordeaux. Quelques dizaines d'hectares plantés de sauvignon (unique cépage) qui appartiennent au château Margaux et produisent un vin blanc très prisé. Un premier cru : le Château Margaux.			

■ Classification de 1855 pour les vins de Médoc : sur 61 vins rouges classés en 1855, 60 sont des châteaux du Médoc dont 4 premier cru, 14 deuxième cru, 14 troisième cru, 10 quatrième cru et 18 cinquième cru. On trouve une autre classification pour les vins de Médoc qui sont classés en crus bourgeois : 240 châteaux classés environ.

■ Classement des crus bourgeois en médoc : L'Alliance des Crus Bourgeois du Médoc comprend 247 Domaines. Le classement de 2003, reconnu pour son exigence, distingue 3 niveaux hiérarchiques. En 1932, 444 domaines sont consacrés officiellement « Crus Bourgeois » par le Syndicat des Courtiers de Bordeaux. Mais après la 2ème guerre mondiale puis le gel de 1956, leur nombre tombe à 94. L'essor exceptionnel des vins de Bordeaux dans les années 80-90 replace les Crus Bourgeois sur le devant de la scène. Avec les progrès techniques en viticulture, le classement de 1932 doit être revu pour lui donner un caractère plus actuel et plus objectif. En 2000, un arrêté du Ministère de l'Agriculture vient enfin préciser le cadre réglementaire des Crus Bourgeois. Après une nouvelle procédure en 2003, un nouveau classement de 247 Crus est établi suivant 3 catégories hiérarchiques : 9 Crus Bourgeois Exceptionnels, 87 Crus Bourgeois Supérieurs et 153 Crus Bourgeois.

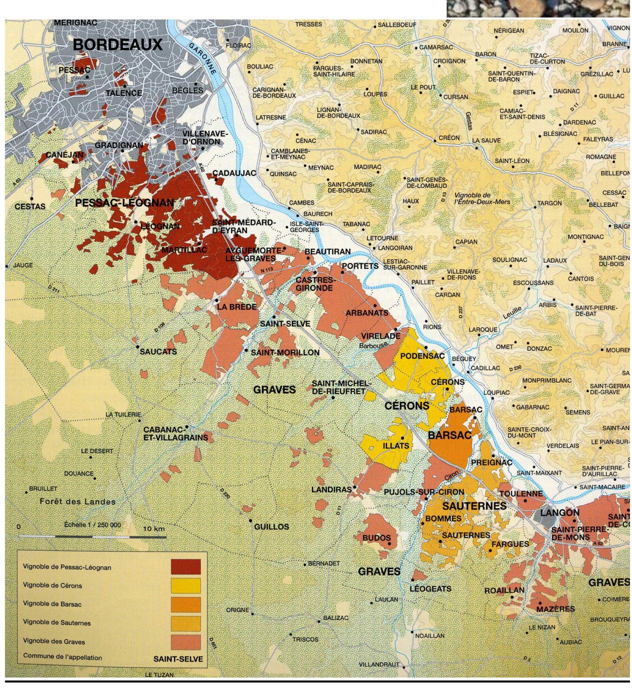
Une évaluation très rigoureuse : Le nouveau classement, révisable tous les 12 ans, comporte des règles strictes. Le jury dispose des 6 derniers millésimes déjà mis en bouteille. Ils sont dégustés anonymement par Appellation. L'évaluation du cru comprend en plus 7 critères : Nature du terroir, nature de l'encépagement, soins apportés à la culture, à la vinification, à la tenue et à la présentation générale de l'exploitation, conditions de la mise en bouteille, constance dans la qualité du produit et la notoriété du Cru.

5°3° Région des Graves :

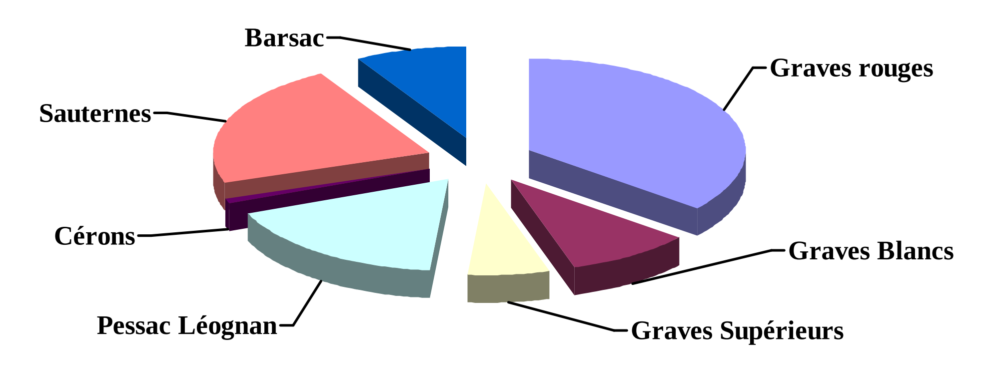
Berceau des vins de Bordeaux, cette région s'étend sur la rive gauche de la Garonne. Cette bande de terre, d'environ 55 Km de long sur 10 Km de large. La région des Graves doit son nom à la nature de son sol qui est constitué d'une grande variété de graviers, de galets fluviaux ou glaciaires roulés par les eaux, de débris caillouteux de taille et de couleurs fort différentes. C'est la seule A.O.C. française à porter le nom du sol qui le caractérise. La ville de Bordeaux constitue une enclave dans la région des Graves. Certains crus parmi les plus célèbres sont situés dans la proche banlieue bordelaise.

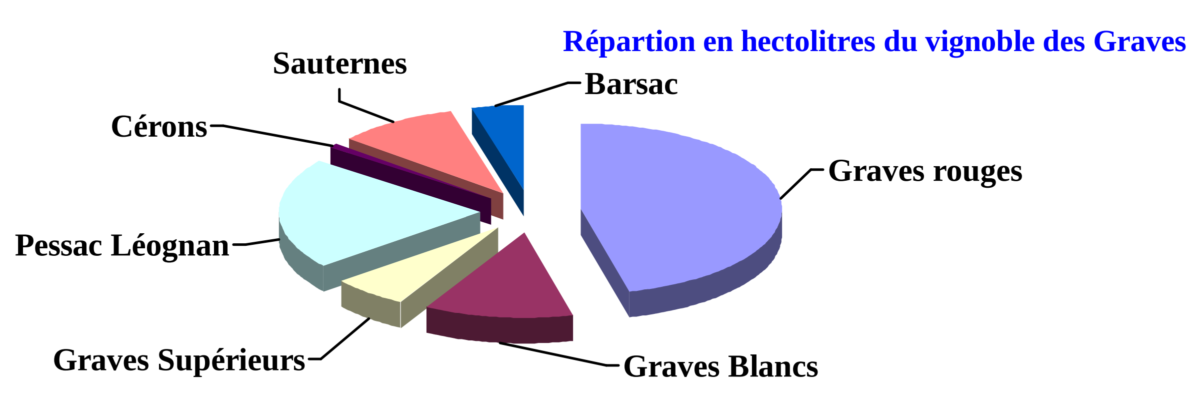
	Graves rouges	Graves Blancs	Graves Supérieures
Superficie	2 700 Ha.	700 Ha.	480 Ha.
Production	146 250 Hl	38 225 Hl	20 000 Hl
Rendement	54,20 Hl/Ha	54,60 Hl/Ha	41,70 Hl/Ha

	Pessac Léognan	Cérons	Sauternes	Barsac
Superficie	1 300 Ha.	80 Ha.	1 650 Ha.	620 Ha.
Production	67 000 Hl	2 600 Hl	30 500 Hl	13 500 Hl
Rendement	51,55 Hl/Ha	32,50 Hl/Ha	18,50 Hl/Ha	21,80 Hl/ha



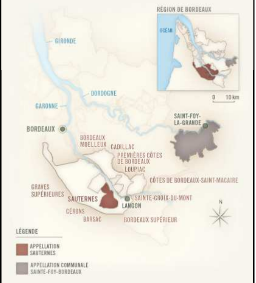
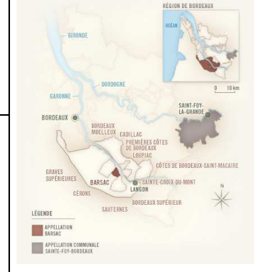
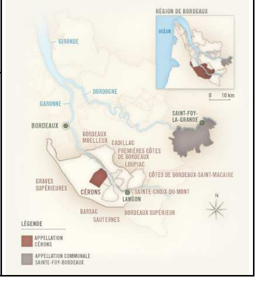
Répartion en hectares du vignoble des Graves





Appellations	Situation géographique	Principaux cépages	Carte
Graves	Rive gauche de la Garonne de la Jalle de Blanquefort au sud de Langon.	Blanc : sauvignon, Muscadelle, Sémillon Rouge : Merlot, Cabernet sauvignon, cabernet franc.	
L'AOC Graves, qui est la seule appellation dont le nom provienne de la nature de ses sols, se déploie sur la rive gauche de la Garonne, au sud de Bordeaux sur une bande de 50 km. Les terrains sont constitués d'alluvions de l'aire quaternaire apportées par le fleuve. Ce manteau de galets et cailloux repose sur un substrat sableux, voire sur du sable pur ou de l'alios (concrétion ferreuse de sable), duquel la vigne tire les nutriments nécessaires à l'élaboration des grands vins. Le terroir des Graves présente un microclimat idéal pour la vigne. Il est protégé des intempéries par l'épaisse forêt de pins, tandis que le fleuve tempère les excès de l'été.			
Graves supérieures	Rive gauche de la Garonne de la Jalle de Blanquefort au sud de Langon.	Blanc : sauvignon, Sémillon	
L' A.O.C. Graves Supérieures représente la forme moelleuse de l'appellation Graves. Elle est élaborée sur la même aire de production et sur des sols de graviers et de sables mêlés de veines d'argiles. Les critères de production sont rigoureux : rendement de base maximal de 40 hl/ha, récolte des raisins par tries manuelles successives, degré alcoolique acquis d'au moins 12° et teneur minimale de 18 grammes de sucres résiduels par litre.			
Pessac Léognan	Partie Nord des Graves .	Rouge : Merlot (46 %), Cabernet Sauvignon (50 %) Cabernet franc (4 %) Blanc : Sauvignon (69 %), Sémillon (29 %) et Muscadelle.	
A.O.C. depuis 1987. C'est sans doute le point de départ précis de la viticulture à Bordeaux, il y a 2000 ans. Dès l'époque romaine, l'homme avait compris que ce terroir, qui concentre la totalité des Crus Classés de la région des Graves, était particulièrement favorable à la vigne. Les sols se composent d'une couche particulièrement épaisse de graviers et galets roulés par les eaux, les "graves". Cette couche repose sur un substrat de sable, d'alios et d'argiles en proportions variables. Les vignes occupent de vastes clairières cernées de pins qui les protègent idéalement des vents d'ouest chargés d'humidité.			

□ **Les appellations des vins blancs moelleux et liquoreux sur la rive gauche de la Garonne :**

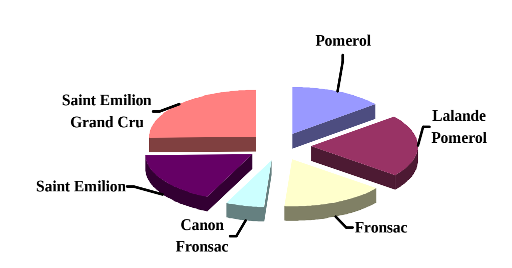
<table>
<tr><th>Appellations</th><th>Situation géographique</th><th>Principaux cépages</th><th>Carte</th></tr>
<tr><td>Sauternes</td><td>Rive gauche de la Garonne, nord ouest de Langon.</td><td>Sémillon (70 %), Sauvignon (25 %), Muscadelle (5 %).</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="3">Sauternes est la plus réputée des A.O.C. de liquoreux de Bordeaux. L'A.O.C. Sauternes regroupe 5 communes, dont Barsac. Les sols sont principalement composés de graves reposant sur un sous-sol calcaire avec des veines d'argile. Dans certaines communes, le substrat est formé d'alios, une concrétion de sable ferrugineux particulièrement propice à l'élaboration de grands vins. Le vignoble est protégé des intempéries par une importante forêt de pins à l'ouest. La présence de la Garonne crée une humidité qui se transforme dès la fin de l'été en brouillards nocturnes. Associés à la douceur des températures, ces brouillards favorisent le développement du Botrytis cinerea.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Elle favorise ainsi la déshydratation de la pulpe qui se transforme en une confiture dorée incroyablement riche en sucres et en arômes. Les critères de production sont extrêmement exigeants. En particulier, les vendanges se font à la main, grain par grain et en plusieurs passages. A chaque fois, il ne faut récolter que les baies sur mûries. La partie du vignoble la plus élevée et la plus éloignée du fleuve porte les plus beaux terroirs. C'est là que se trouvent la plupart des Crus Classés. Un Premier cru supérieur : Château d'Yquem.</td></tr>
<tr><td>Barsac</td><td>Rive gauche de la Garonne, nord ouest de l'A.O.C. Sauternes dont elle est séparée que par une rivière (le Ciron).</td><td>Id.</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="3">A.O.C. qui peut être commercialisée sous A.O.C. Sauternes mais la réciproque n'est pas possible. L' A.O.C. Barsac est renommée pour la complexité de ses vins liquoreux. Elle héberge 10 Crus Classés en liquoreux, sur un terroir de graves ponctué de murets en pierre sèche. Les vins de Barsac sont issus du Sémillon, cépage dominant de l'assemblage, et du Sauvignon, avec, parfois, en appoint de la Muscadelle. Barsac se situe à 40 km au sud-est de l'agglomération bordelaise, sur l'embouchure du Ciron, petite rivière qui rejoint la Garonne sur sa rive gauche. Les eaux froides du Ciron créent un microclimat particulier qui favorise la formation nocturne de brouillards en automne et facilite le développement de la fameuse pourriture noble.</td></tr>
<tr><td>Cérons</td><td>Prolonge le plateau de Barsac vers le nord ouest.</td><td>Sémillon (72 %), Sauvignon (20 %), Muscadelle (5 %).</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="3">Le village de Cérons se trouve à une quarantaine de km au sud de Bordeaux. Il tire son nom de la rivière Ciron qui le baigne. Cet affluent de la Garonne est responsable des brouillards nocturnes propices au développement du Botrytis cinerea. Le vignoble plonge ses racines dans des graves siliceuses reposant sur un sous-sol calcaire compact.</td></tr>
</table>

□ <u>Le Classement des sauternes :</u> La classification est la même depuis 1855, un seul Grand premier cru, le château Yquem, ensuite on trouve 11 premiers crus et 15 seconds crus. Le classement des crus de Sauternes et Barsac est un peu différent de celui du Médoc car il ne comporte que trois classes : Premier Cru Supérieur, Premiers Crus et Deuxièmes Crus. Les crus du Médoc en ont cinq. Le « Premier Cru Supérieur » est une classe qui n'existe pas dans le Médoc. Elle a été attribuée seulement au Château d'Yquem. Cette différence de gradation dans le nombre des classes entre les crus du Médoc et ceux de Sauternes et Barsac demeure encore aujourd'hui un peu mystérieux. 27 blancs liquoreux de la région Sauternes et Barsac ont été ainsi classés en 1855, dont 10 dans la région de Barsac : un Premier Cru Supérieur, 11 Premiers Crus et 15 Deuxièmes Crus.

□ <u>Classement des graves :</u> Les 16 meilleurs terroirs des Graves, situés sur l'appellation Pessac Léognan, ont fait l'objet d'un classement en 1953 puis en 1959. Le classement des Graves, survenant un siècle après celui du Médoc, a été établi suivant des critères semblables. Initié par le Syndicat de Défense de l'Appellation Graves, il a été confié par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) à une commission de courtiers. Elle a eu pour mission de prendre pour base de ce classement « les cours des vins sur les marchés, relevés pendant de longues périodes. » Un arrêté officiel dressa une première liste en 1953. Elle a été révisée et complétée en 1959. Le Château Haut-Brion fait partie du classement des Graves et du classement des Grands Crus Classés en 1855. C'est le seul vin de Bordeaux à être classé deux fois. Sur ces terroirs qui produisent d'excellents vins rouges et blancs, le classement a été réalisé par commune et par couleur. 16 Domaines ont été classés, tantôt pour une couleur, tantôt pour les deux. Le classement des crus de Graves n'établit qu'un seul niveau de classement, sans hiérarchie. Ces crus classés de Graves couvrent plus de 500 hectares, tous regroupés sur l'aire d'appellation Pessac Léognan Une confirmation qualitative de cette appellation née seulement en 1987. De plus, 6 Domaines sur 16 sont situés sur la seule commune de Léognan. Le résultat de ce classement est le suivant : 6 Crus classés en rouge et blanc, 7 Crus classés en rouge et 3 Crus classés en blanc.

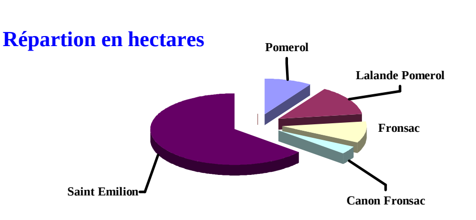
<u>5°4° Le Libournais :</u>

Le vignoble du Libournais se situe au bord de la Dordogne, dans le département de la Gironde, principalement à l'est de la ville de Libourne. Cette famille d'A.O.C. produit uniquement des vins rouges qui ont en commun puissance aromatique, souplesse, race, subtilité, élégance et velouté des tannins. Le cépage dominant dans l'assemblage est le Merlot. Il est généralement associé au Cabernet franc et, dans une moindre mesure, au Cabernet Sauvignon.

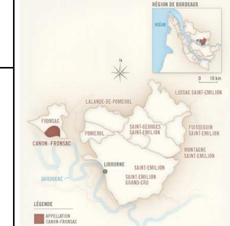
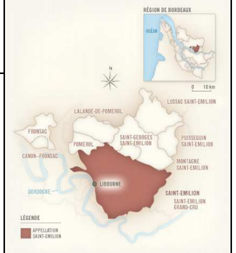


Répartion en hectolitres

La zone viticole de ces A.O.C. est située dans le quart nord-est du département de la Gironde, sur la rive droite de la Dordogne et à proximité de la ville de Libourne. Le relief est varié, avec plateaux, terrasses, coteaux et vallées. Les sols sont également divers : argilo-calcaire, sablo limoneux, calcaire à astéries… Les vignes y profitent d'un bon ensoleillement et de l'influence océanique, avec sa douceur hivernale et son humidité qui régule les températures. Les dix A.O.C. qui composent cette famille représentent 10 % des Bordeaux.



	Pomerol	Lalande Pomerol	Fronsac	Canon Fronsac	Saint Emilion	Saint Emilion Grand Cru
Superficie	785 Ha.	1 130 Ha.	830 Ha.	300 Ha.	1 449 Ha.	4 030 Ha.
Production	35 000 Hl	50 000 Hl	35 000 Hl	15 000 Hl	51 000 Hl	150 291 Hl
Rendement	44,60 Hl/ha	44,25 Hl/ha	42,20 Hl/ha	50 Hl/ha	35 ,20 Hl/ha	34, 30 Hl/Ha

Appellations	Situation géographique	Principaux cépages	Carte
Pomerol	Au nord est de St Emilion.	Merlot (80%), Cabernet Sauvignon.	
Le Merlot est très largement majoritaire dans l'assemblage, atteignant parfois les 100 %. Situé à une cinquantaine de kilomètres à l'est de Bordeaux et à proximité de la ville de Libourne, côté rive droite de la Dordogne. La surface de graves sablonneuses repose sur un soubassement argileux mêlé à des oxydes de fer, que l'on appelle aussi la "crasse de fer" qui participe largement à l'originalité et à la typicité des vins de l'appellation. Après une forte pluie, ces argiles gonflent rapidement et évitent que des excès d'eau noient les racines de la vigne. L'eau excédentaire est évacuée par ruissellement. A l'inverse, en été, l'argile redistribue progressivement l'eau qu'elle a accumulée et évite l'assèchement des vignes.			
Lalande Pomerol	Séparé de Pomerol par un ruisseau : la Barbanne.	Merlot (75 %), Cabernets sauvignon, Malbec, cabernet franc.	
Les vins de Lalande de Pomerol sont assemblés majoritairement à base de Merlot, qui est associé au Cabernet franc. La zone viticole est disposée en terrasses successives et couvre deux communes. Les sols sont constitués d'un mélange d'argiles, de graves et même de sables dans la partie ouest, à proximité de la rivière. Dans certaines zones, l'argile est présente sur de belles profondeurs. La nature de ces terrains convient parfaitement au Merlot, qui représente la majorité de l'encépagement.			
Fronsac	Rive droite de la Dordogne, au nord ouest de Libourne.	Merlot (85 %), Cabernet franc (10%).	
Territoire viticole formé de vallons. Situé au confluent de deux rivières, cela concourt à créer un microclimat qui diminue le risque de gelées nocturnes au printemps, tout en atténuant la chaleur en période estivale. Les sols sont relativement divers : alluvionnaires en bas de côte et argilo-calcaire en montant sur les buttes. Dans certaines zones, affleure un calcaire à astéries. Le substrat est constitué de "molasses du Fronsadais", un mélange d'argiles et de grès. Bien drainés, les terrains permettent au Merlot et au Cabernet franc de s'épanouir.			
Canon Fronsac	Id. mais localisée sur les Coteaux qui dominent la Dordogne.	Merlot (70 %), Cabernet franc (13%), Cabernet Sauvignon.	
Existe depuis 1976. Avec des sols calcaires propices, ils sont assemblés à partir principalement de Merlot, associé, en proportions sensiblement égales, au Cabernet franc et au Cabernet Sauvignon. Bonne exposition et drainage naturel. A une quarantaine de kilomètres à l'est de Bordeaux, dominant le confluent de deux rivières, la Dordogne et l'Isle, le vignoble de Canon Fronsac bénéficie d'un microclimat particulier dû à la présence de l'eau qui atténue les écarts de température en toute saison. Les sols sont pentus, ensoleillés et naturellement bien drainés et composés d'argiles calcaires reposant sur des bancs de calcaire compact. Cette nature de terrain convient parfaitement au Merlot et au Cabernet franc.			
Saint Emilion	Rive droite de la Dordogne.	Merlot, Cabernet franc (20%), Cabernet Sauvignon (6,5 %).	
Suivant les terroirs sur lesquels ils naissent, les vins de Saint-Émilion déclinent plusieurs profils. Ainsi, ils sont très puissants et concentrés sur le plateau calcaire, plus fins et délicats sur les parties basses alluvionnaires. Le Merlot est le cépage dominant des vins de Saint-Émilion. Il est associé au Cabernet franc et, dans une moindre mesure, au Cabernet Sauvignon. Ce classement consacre un terroir viticole exceptionnel, où le vignoble est organisé en amphithéâtre, ce qui lui vaut le qualificatif de "colline aux mille châteaux". Le climat de Saint-Émilion est océanique et tempéré, grâce à la Dordogne toute proche. Elle adoucit les étés et évite les gelées de printemps. Les arrières saisons sont ensoleillés.			
Saint Emilion Grand Cru	Rive droite de la Dordogne.	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot.	
L'A.O.C. Saint-Émilion Grand Cru partage la même zone de production que celle de Saint-Émilion. Les producteurs peuvent élaborer des vins dans l'une ou l'autre, en fonction de leurs sols, de l'exposition et de l'âge des vignes, ou encore de la concentration des raisins. Cependant, pour mériter l'A.O.C., il faut s'imposer d'importants critères qualitatifs, notamment, un rendement de base maximal limité à 40 hl/ha. Ce rendement bas, l'un des plus exigeants du Bordelais, oblige les producteurs à limiter la charge de la vigne, afin que les baies de raisin soient très concentrées en éléments colorants, tanniques et aromatiques. Par ailleurs, l'agrément impose deux dégustations, dont l'une après un élevage obligatoire de 12 mois. Obligation d'être mis en bouteille à la propriété.			
Peut figurer sur l'étiquette la mention « grand cru classé » ou « premier grand cru classé ». Saint Emilion 1ers Grands crus classés : A Château Ausone, Château Cheval Blanc, B Château Angélus, Château Beau Séjour Bécot, Château Beauséjour, Château Belair, Château Canon, Château Figeac, Château La Gaffelière, Château Magdelaine, Château pavie, Château Trotte vieille, Clos Fourtet.			

■ Jusqu'en 1984, il y avait 4 A.O.C. pour les vins de St Emilion : St-Emilion, St-Emilion grand cru, St-Emilion grand cru classé et St-Emilion premier grand cru classé, puis pour ce conformer avec la législation européenne, deux seulement ont subsistée : St-Emilion et St-Emilion grand cru.

■ Le classement de saint Emilion : Dès 1930, le Syndicat des Producteurs de Saint-Émilion souhaite se doter d'un classement, pour sa fonction de repère auprès des consommateurs et comme outil de promotion fort. En 1955, le premier classement est publié sous l'égide de l'Institut National des Appellations d'Origine (I.N.A.O.).

Ce classement comprend deux catégories :

- Saint-Émilion Premier Grand Cru Classé A et B
- Saint-Émilion Grand Cru Classé

Ses principes sont novateurs par rapport aux classements antérieurs. La demande de classement relève de l'initiative des propriétaires. Ils doivent déposer un dossier officiel. Les crus déjà classés doivent accomplir cette démarche, car le classement est entièrement revu tous les 10 ans. Il les invite à poursuivre leurs efforts pour conserver leur titre. Le prix de vente constaté des vins n'est pas un critère de classement. Le jury est composé d'experts aux compétences larges (œnologues, viticulture, négoce, courtiers, représentants des milieux économiques et juridiques)

<u>Les critères du classement :</u> Pour faire acte de candidature, le domaine doit être *'une exploitation viticole présentant une entité culturale et économique suffisante'* , le cru candidat doit *' comporter des chais exclusivement réservés aux vins de l'exploitation'*, il doit aussi comporter *' au moins 50% du total des vignes susceptibles de produire des vins ayant droit à l'A.O.C. Saint-Émilion Grand Cru en vignes de plus de 12 ans d'âge'* , la propriété doit *'avoir pour les 10 dernières années obtenu -au moins pour 7 récoltes- l'agrément de l'A.O.C. Saint Emilion Grand Cru'*, les candidats doivent aussi s'engager à ne pas modifier l'assiette foncière du vignoble et à mettre le vin en bouteilles sur place.

<u>Le nouveau classement de 2006 </u>: Il se répartit ainsi : 15 Premiers Grands Crus Classés (2A et 13 B) et 46 Grands Crus Classés.

■ Cinq communes situées au nord est des A.O.C. précédentes ont droit à l'appellation St-Emilion, mais celle ci doit obligatoirement être précédé par le nom de la commune :

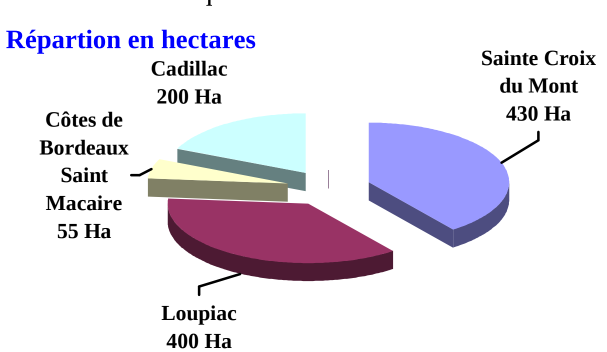
	Montagne Saint Emilion	**Saint George Saint Emilion**	**Puisseguin Saint Emilion**	**Lussac Saint Emilion**
Superficie	1 600 Ha.	200 Ha.	745 Ha.	1 440 Ha.
Production	91 600 Hl	11 500 Hl	43 000 Hl	85 000 Hl
Rendement	57,25 Hl/Ha	57, 50 Hl/Ha	57,80 Hl/Ha	59 Hl/Ha

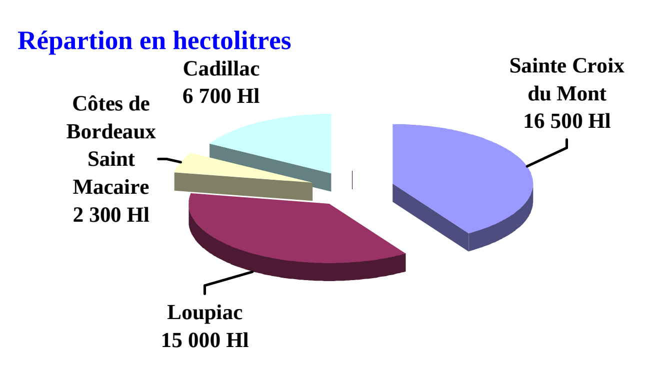
Appellations	Situation géographique	Principaux cépages	Carte
Montagne Saint Emilion	Nord est de St Emilion.	Merlot (70%), Cabernet franc (30%).	
Au nord nord-est de la colline de Saint-Émilion, le territoire de Montagne Saint Emilion est principalement constitué d'un sol calcaire ou argilo-calcaire. Certaines zones sont cependant graveleuses ou sableuses. L'ensemble repose sur une couche épaisse et poreuse de calcaire à astéries (microfossiles de crustacés remontant à l'ère secondaire). Pendant la sécheresse estivale, ce calcaire approvisionne le sol en eau par capillarité. Le vignoble bénéficie d'un climat océanique tempéré, avec une pluviométrie régulière et un ensoleillement et une chaleur estivale importants. Les "étés indiens" permettent une bonne maturation des raisins.			
Saint George Saint Emilion	Nord est de St Emilion.	Merlot (75 %), Cabernet franc.	
Jouxtant au Nord le territoire de Saint-Émilion, cette appellation présente la particularité d'avoir des sols argilo-calcaires d'une composition très homogène sur toute sa zone viticole. Ces sols reposent sur une couche de calcaire pur et poreux. Véritable éponge, ce substrat calcaire restitue l'eau à la vigne avec régularité, même pendant des étés très secs. Par ailleurs, la pente douce des terrains assure un drainage parfait du vignoble.			
Puisseguin Saint Emilion	Nord est de St Emilion.	Merlot (80 %), Cabernet franc (15 %).	
Au Nord Nord-Est de Saint-Émilion, le vignoble de Puisseguin bénéficie d'une bonne exposition Sud Sud-Est. Il est implanté sur des sols de calcaire argileux, avec certaines zones d'alluvions graveleuses. L'ensemble repose sur un substrat pierreux et poreux qui permet une bonne alimentation en eau de la vigne, même pendant les périodes sèches. En règle générale, les hivers sont doux, les étés chauds et les automnes longs et ensoleillés. Le vignoble présente ainsi toutes les conditions pour récolter des raisins à parfaite maturité, sains et concentrés.			
Lussac Saint Emilion	Nord est de St Emilion.	Merlot (70 %), Cabernet franc.	
L'assemblage est dominé par le Merlot associé au Cabernet franc. Le territoire de l'A.O.C. Lussac Saint Emilion s'étend au nord de la butte de Saint-Émilion. Il bénéficie d'un microclimat favorable à la vigne, avec une pluviométrie modérée et des températures chaudes en été. A Lussac, les terrains viticoles s'étagent de vallons jusqu'à des plateaux, formant un amphithéâtre exposé plein sud. Cette disposition favorise un drainage naturel. Les sols sont principalement argilo-calcaires.			

5°5° Vignoble de l'Entre deux Mers :

Cette région doit son nom à sa présence entre les deux cours d'eau aquitains, la Garonne et la Dordogne. Elle porte différents vignobles, dont celui auquel elle a donné son nom.

■ Les vins blancs liquoreux :



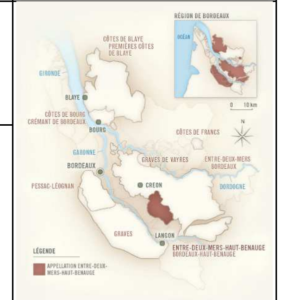
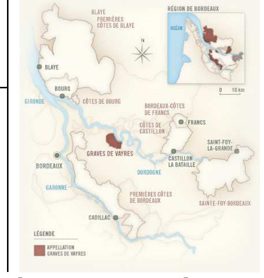
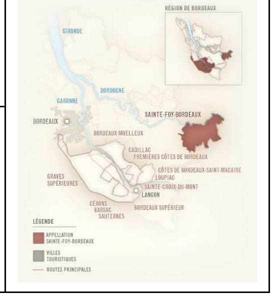


□ Les appellations sur la rive droite de la Garonne :

Appellations	Situation géographique	Principaux cépages	Carte
Sainte Croix du Mont	Rive droite de la Garonne face au sauternes.	Sémillon (85 %), sauvignon (10 %), Muscadelle (10 %).	
A une quarantaine de km au sud-est de Bordeaux, côté droit de la Garonne, cette appellation tire son nom de Sainte Croix du Mont, un magnifique village. Juché au sommet d'un coteau, il domine le fleuve, avec vue sur Sauternes et Barsac, sur l'autre rive. Composés d'argiles calcaires, les sols présentent un relief escarpé, avec des affleurements massifs de calcaire pur. Le vignoble jouit d'une bonne exposition au soleil. Dans une certaine mesure, il est également à l'abri des orages estivaux qui empruntent un couloir plus au nord.			
Loupiac	Rive droite de la Garonne, face à Barsac.	Id.	
Le vignoble est installé sur les coteaux de la rive droite de la Garonne, à 40 km au sud de Bordeaux. Ces petites collines aux sols argilo-calcaires bénéficient d'un excellent ensoleillement et d'un très bon drainage naturel. La présence de la Garonne favorise la création de brouillards dès la fin de l'été. En moyenne, la surface des exploitations de l'appellation est inférieure à 6 ha. Cette dimension à taille humaine permet un véritable travail artisanal fixé en permanence sur des objectifs de qualité. Ce souci de qualité se manifeste dans les règles contraignantes que s'imposent les producteurs. Par exemple, bien que la production annuelle par hectare soit officiellement limitée à 40 hl maximum, elle est dans la pratique de 35 hl (en moyenne), ce qui permet d'obtenir une concentration exceptionnelle.			
Cadillac	Partie sud des premières Cotes de Bordeaux.	Sémillon (88 %), sauvignon (10 %), Muscadelle (8 %).	
Le vignoble de Cadillac suit la rive droite de la Garonne, à 30 km au sud-est de Bordeaux. Accroché sur les pentes de coteaux argilo-calcaires, il est parfaitement exposé au sud et sud-ouest et profite d'un microclimat favorisant l'apparition de la " pourriture noble **".** Les vignes ont vue sur le château de Cadillac. Ce bel exemple d'architecture du début du 17ème siècle est le "plus beau château de la Loire en bordure de Garonne".			
Côtes de Bordeaux St Macaire	Au nord est de Langon	Sémillon (55 %), sauvignon (33 %), Muscadelle et Ugni Blanc.	
Le territoire des Côtes de Bordeaux Saint Macaire se trouve sur la rive droite de la Garonne, à une quarantaine de km au sud de Bordeaux. Il s'accroche à des coteaux accidentés. Les sols sont principalement argilo-calcaires ou argilo sableux. Ils reposent sur un socle calcaire. Cette configuration des terrains assure un bon drainage naturel du vignoble. L'importante masse d'eau de la Garonne régule les températures. Elle apporte aussi une humidité qui donne naissance au moment de la maturation des raisins à des brouillards nocturnes. Associés à une douceur diurne, ces brouillards permettent le développement du Botrytis cinerea.			

■ Les autres Bordeaux de l'Entre deux mers :

	Entre Deux Mers	1ère Côte de Bordeaux	Graves de Vayres	Sainte Foy Bordeaux
Superficie	1 500 Ha.	3 450 Ha.	580 Ha.	12 Ha.
Production	95 000 Hl	180 000 Hl	30 000 Hl	500 Hl
Rendement	63,50 H/Ha	52,20 Hl/Ha	51,75 Hl/Ha	41,70 Hl/Ha

Appellations	Situation géographique	Principaux cépages	Carte
Entre Deux Mers	Entre la Garonne et la Dordogne.	Sauvignon (40 %), Sémillon (45 %), Muscadelle, Ugni blanc.	
Le Sauvignon est principalement associé au Sémillon, qui donne rondeur et puissance. Cépage d'appoint de l'assemblage, la Muscadelle apporte de très agréables notes sauvages et musquées. L'A.O.C. Entre-Deux-Mers s'étend sur toute la zone viticole de Gironde comprise entre la Dordogne et la Garonne, d'où son nom. Les sols sont à dominante argilo-calcaire. Dans cette région de vignoble morcelé, les viticulteurs sont nombreux et les superficies moyennes d'exploitations faibles. Les producteurs peuvent ainsi choyer leurs vignes. Ils adhèrent souvent aux coopératives qui se chargent de la vinification.			
Entre Deux Mers Haut Benauge	Entre la Garonne et la Dordogne.	Id.	
L'appellation regroupe le territoire de 9 communes situées dans la partie centrale de l'Entre-Deux-Mers. Ce sont les moines, à l'époque des abbayes, qui y développèrent la culture de la vigne. Le vignoble est installé sur une douce dépression reposant sur vaste banc calcaire. L'A.O.C. tire son nom du château de Benauge, situé sur la commune d'Arbis. Il n'en reste que des ruines, mais elles sont emblématiques car ce château fut la résidence du Comte qui gouvernait la région dans le passé.			
Bordeaux Haut Benauge	Entre la Garonne et la Dordogne.	Sauvignon, Sémillon, Muscadelle.	
Ils peuvent se déguster jeunes. Cependant, quelques années de garde (jusqu'à quatre ans) leur permettent de développer toute leur subtilité. Il occupe le territoire d'un ancien comté dont elle tire son nom. Le vignoble occupe une cuvette argilo-calcaire reposant sur un substrat calcaire. Dans cette dépression, les brouillards nocturnes sont fréquents dès la fin de l'été, tandis que les journées restent douces. Le microclimat est ainsi très favorable au développement de la "Pourriture noble".			
Premières Côtes de Bordeaux	Rive droite de la Garonne, bande étroite de 60 Km de Langon au nord de Bordeaux.	Sauvignon, Sémillon, Muscadelle. Merlot (53 %), Cabernet Sauvignon (30 %), Cabernet Franc (15 %), Malbec.	
Succession de coteaux bien exposés au soleil, en surplomb de la Garonne. L'assemblage est dominé par le Merlot associé au Cabernet Sauvignon, au Cabernet franc et au Malbec. Leur structure tannique leur permet cependant de vieillir. Avec un ensoleillement généreux et des sols argilo-calcaires ou argilo graveleux, il bénéficie de remarquables facteurs naturels. Bien drainés par la pente naturelle, les sols présentent des éléments fins, comme des argiles limoneuses, dans les parties les plus basses et des éléments plus grossiers, cailloux et graviers, en gravissant les collines. Cette appellation produit aussi des vins liquoreux mais elle n'est pas revendiquée pour l'instant. Les blancs liquoreux sont commercialisés sous l'appellation Cadillac. Le Sémillon est le cépage dominant de l'assemblage, il est associé au Sauvignon.			
Graves de Vayres	Rive gauche de la Dordogne entre Bordeaux et Libourne.	Sauvignon (18 %), Sémillon (70 %), Muscadelle. Merlot (70 %), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc (17%), Malbec.	
Ils sont des vins fruités qui peuvent s'apprécier jeunes. Cependant, ils font également preuve d'une bonne aptitude au vieillissement : 5 à 10 ans, selon les proportions de Cabernet Sauvignon dans l'assemblage. Comme le nom de cette appellation l'indique, les sols sont principalement constitués de "graves", des terrains graveleux ou sablo graveleux. Ces sols légers et se réchauffant vite conviennent parfaitement au Merlot, ce qui explique sa prédominance dans l'assemblage. Très large à cet endroit, la Dordogne régule le microclimat, modérant la chaleur estivale et assurant une certaine douceur à l'hiver. L'A.O.C. Graves de Vayres produits en faible quantité des vins blancs secs au caractère complexe, rond et puissant. Ils sont assemblés à partir de Sémillon et Sauvignon, avec parfois, en appoint, de la Muscadelle.			
Sainte Foy Bordeaux	A l'est du département de la Gironde et de l'Entre deux Mers.	Sauvignon (40 %), Sémillon (55 %), Muscadelle. Merlot (70 %), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc (17 %), Malbec.	
L'aire d'appellation se situe en limite est de la zone viticole de Bordeaux. Comprenant 19 villages, elle suit un alignement de collines et de plateaux qui s'érigent en bordure de la rivière Dordogne. Les sols comportent des terres profondes et à dominantes argilo-calcaires, qui conviennent bien au Merlot, et des sols plus légers et plus chauds, qui sont réservés au Cabernet Sauvignon et au Cabernet franc. Petite superficie, faible production mais de très grands vins moelleux pour cette appellation méconnue qui se situe aux confins de la zone viticole de Bordeaux.			

Les sols sont principalement argilo-calcaires. La rivière est à l'origine d'un microclimat humide et doux, avec brouillards nocturnes à la fin de l'été. Ce microclimat est favorable au développement de la "Pourriture noble". L'appellation peut produit également quelques rares vins blancs secs mais il semble que cette appellation ne soit plus revendiquée pour l'instant. Avec 60 producteurs se partageant le vignoble, les propriétés sont de petites tailles. Dans un souci de qualité, certains de ses producteurs se sont engagés à abaisser leur rendement à 45 hl/ha, plus bas que les 50 hl/ha autorisés par le décret officiel. Ils sont rassemblés dans le "Club 45".

5°6° Les autres appellations :

■ Blayais et Bourgeais :

Appellations	Situation géographique	Principaux cépages	Carte Observations
Blaye	Rive droite de la gironde,	Merlot (70 %), Cabernet sauvignon (20 %), Cabernet franc, Sauvignon (42%), Ugni blanc (34%), Colombard, Malbec, Petit verdot.	
L'AOC existe depuis 1936 mais a été relancée en 2000 par des producteurs désireux de jouer la carte de l'exigence. Ils ont ainsi établi un cahier des charges rigoureux, avec, notamment, une densité de plantations de 6 000 pieds par hectare minimum, une obligation d'élevage d'au moins 18 mois avant mise sur le marché et un agrément délivré après des contrôles dans les chais et des dégustations. La vigne y bénéficie d'un terroir argilo-calcaire sur des coteaux perpendiculaires à l'estuaire de la Gironde et parfaitement exposés au soleil. Appellation confidentielle, elle produit de très beaux vins blancs secs fins, corsés et très aromatiques.			
Côtes de Blaye	Rive droite de la gironde, Face au Haut Médoc, au nord de Bordeaux.	Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, Colombard	
1ère Côtes de Blaye	Rive droite de la gironde, Face au Haut Médoc, au nord de Bordeaux.	Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Colombard, Malbec, Petit verdot.	L'assemblage des vins associe le Merlot, qui est dominant, au Cabernet Sauvignon. Le Cabernet franc et le Malbec sont des cépages d'appoint. À compter de 2006, cette AOC pourra, comme toutes les autres AOC de Côtes, reprendre le vocable commun “Côtes de Bordeaux”.
Côtes de Bourg	Rive droite de la Gironde, face à Margaux.	Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Colombard, Malbec, Petit verdot.	
La ville de Bourg se trouve sur la rive droite de l'estuaire de la Gironde, à environ 35 km au nord de l'agglomération de Bordeaux. Le vignoble est installé sur des coteaux bien orientés pour profiter d'un ensoleillement maximum. Il bénéficie d'un microclimat créé par la masse d'eau de l'estuaire qui régule les températures, en hiver comme en été. Les sols à dominante argilo-calcaire reposent sur un socle de pierres poreuses qui assure un bon drainage naturel. Les vins rouges sont composés majoritairement de Merlot, associé au Cabernet Sauvignon et, dans une moindre mesure, au Cabernet franc. Produits en faibles quantités, les vins blancs secs de cette appellation se distinguent par leur vivacité et leur délicate élégance. Élaborés par assemblage de Sauvignon associé au Sémillon et au Colombard.			

■ Côtes de francs et de Castillon :

Appellations	Situation géographique	Principaux cépages	Carte
Bordeaux Côtes de Francs	Rive droite de la Dordogne.	Merlot (50%), Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon. Sémillon (60%), Muscadelle (20%), Sauvignon (20%).	
Petite appellation par la taille (trois villages). C'est la plus orientale de la zone viticole. Il occupe les coteaux les plus élevés de Gironde, entre les rivières Isle et Dordogne. Les sols sont généralement argileux ou argilo-calcaires sur substrat de marnes, de calcaires à astéries et d'argile qui autorise une grande profondeur d'enracinement. La vigne y résiste bien à la sécheresse et peut prélever en profondeur les éléments nutritifs complexes qui font les vins complexes. Le terroir bénéficie d'une exposition bien ventilée, d'un excellent ensoleillement, d'une pluviométrie faible et de températures favorables à une patiente maturation du Merlot. La surface moyenne des domaines y est de 6 ha. Il s'agit généralement de propriétés familiales, d'où une production artisanale. Surtout connue pour ses vins rouges, cette appellation produit aussi quelques trop rares bouteilles de blancs parfois même moelleux.			
Côtes de Castillon	Rive droite de la Dordogne.	Merlot (70%), Cabernet Franc (20%), Cabernet Sauvignon.	
Pour les historiens, la ville de Castillon-la-Bataille évoque la présence anglaise en Aquitaine et le dernier affrontement de la Guerre de Cent Ans, qui eut lieu sur son territoire. Pour les amateurs de grands vins, en revanche, ce nom évoque un des plus anciens vignobles de la région. Le terroir des Côtes de Castillon offre des sols viticoles de première qualité : à flanc de coteaux et sur le plateau, se trouvent des sols argilo-calcaires et des molasses (grès détritiques cimentés par du calcaire). Les vins qui en sont issus sont concentrés et puissants. Au bas des coteaux et sur la terrasse alluviale, plus proche du fleuve, les sols ont une teneur en limons et sables plus importante, avec présence de graves.			

6° Les accords mets et vins :

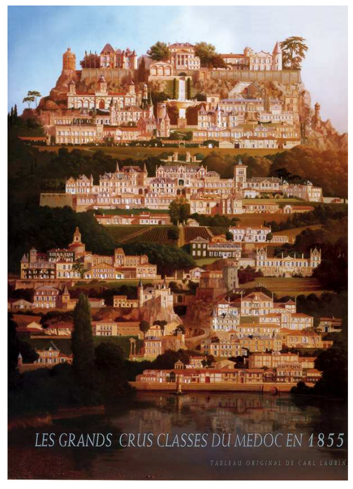
■ **Le service :** Bien déboucher une bouteille, décanter le vin si nécessaire, s'assurer de la température, choisir le verre adapté...Ces gestes qui sont part de la magie du cérémonial du vin n'ont qu'un but, valoriser les qualités du vin. Le vin ne doit pas entrer en contact avec le métal de la capsule d'habillage. Cela pourrait altérer les saveurs du vin. Il faut la découper en dessous de la bague de la bouteille. La température est un facteur capital dans la dégustation, car le potentiel aromatique du vin en dépend. Les vins blancs secs, clairets et effervescents seront servis entre 7 et 10°. Les vins blancs puissants et les liquoreux seront servis entre 9 et 12°. Les vins rouges frais et légers seront servis entre 13 et 15°. Les vins puissants et complexes seront servis entre 15 et 17°. Décanter un vin vieux ou carafer un vin jeune a pour but d'oxygéner le vin afin de lui permettre de s'aérer, de s'ouvrir pour libérer tous ses arômes. Il faut déguster le vin pour s'assurer qu'il supportera l'opération. On choisira une carafe offrant un diamètre large pour une bonne exposition à l'air. Quant aux vins vieux, ils iront de préférence dans des carafes à faibles diamètres. Le temps d'aération avant dégustation est d'environ 30 à 45 minutes. Pour terminer, n'oubliez pas que le verre a son importance. Une base enflée pour prolonger l'épanouissement des arômes, le diamètre supérieur resserré pour les concentrer au niveau du nez.

■ **Quelques suggestion :** Choisir, c'est aussi connaître le moment ou le plat que le vin va accompagner. Un vin d'apéritif n'est pas le même qu'un vin de dessert. Quoique l'on puisse dire le bon accord est celui qui vous fera plaisir et celui qui sera mettre en valeur votre plat et votre vin et surtout n'hésitez pas à surprendre.

Plats	Type de vins	Exemple
Apéritifs	Effervescent Blanc secs, légers, jeunes et fruités.	Crémant de Bordeaux, Entre Deux Mers…
Hors d'œuvre assortis	Blancs secs, légers, jeunes, nerveux et bien frais.	Graves Blancs, Entre Deux Mers…
Entrées	Blancs, rosés ou rouges jeunes, légers et fruités.	Bordeaux rosé ou clairet, Graves, Entre Deux Mers…
Huîtres et fruits de mer	Blancs secs, jeunes, souples, frais, élégants.	Côtes de Blaye, Côtes de Bourg, Entre Deux Mers…
Poisson Volailles en sauce blanche Crustacés	Grands blancs racé, puissants, riches, onctueux.	Pessac Léognan, Graves supérieures (moelleux), Sainte Foy Bordeaux.
Foie gras	Grands blancs racé, puissants, riches, onctueux.	Sauternes, Barsac, Cérons, Cadillac….
Poisson grillés ou frits	Blancs secs, jeunes, ronds, distingués.	Côtes de Blaye, Côtes de Bourg, Entre Deux Mers…
Viandes rouges grillées	Rouges assez légers, jeunes, frais, fruités, élégants.	Graves de Vayres, Côtes de Bourg, Premières Côtes de Blaye…
Viandes blanches Volailles rôties Ris de veau	Rouges étoffés, charnus, distingués, assez souple en bouche.	Pauillac, Fronsac, Pomerol, Pessac Léognan, Bordeaux Côtes de Francs…
Viandes rouges rôties Volailles en sauce rouge	Rouges puissants, racés, charpentés et longs en bouche.	Listrac en Médoc, Canon Fronsac, Saint Emilion…
Gibiers à plume	Rouge souple et distingué mais avec du corps	Moulis, Saint Emilion, Listrac en Médoc…
Gibiers à poil	Rouges corsés, puissants, tanniques, charpentés	Margaux, Lussac Saint Emilion, Fronsac…
Fromages PPC Fromages PMCL Fromages Chèvre Fromages PP	Blancs secs et souples Rouges puissants Blancs ou rouges légers Blancs souples et rouges légers	Entre Deux Mers, Graves… Pomerol, Pauillac… Bordeaux, Médoc… Sauternes, Cadillac, Sainte Croix du Mont, Côtes de Castillon…
Desserts	Effervescent Blanc Liquoreux	Crémant de Bordeaux Loupiac, Barsac, Cérons, Cadillac, Sainte Croix du Mont…

7° Compléments :

■ Le classement : Les classements sont régis par des textes officiels. Par leur hiérarchisation, ils constituent une valeur de repère acceptée par le marché lors des transactions et par les consommateurs lors de l'achat. Chaque millésime étant différent de domaine à domaine, la valeur des Crus Classés évolue chaque année. Elle donne lieu à une comparaison notamment lors de la vente en primeur. Elle alimente les débats dans la profession et chez certains amateurs. Parfois, le classement fait l'objet d'une révision. C'est le cas tous les 10 ans à Saint-Émilion. En 1855, à l'occasion de l'Exposition Universelle de Paris, Napoléon III demande à chaque région viticole présentant des vins d'établir un classement. C'est à la Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux (CCI), qu'est confié le dossier pour le département de la Gironde. Par souci d'objectivité, la CCI demande au Syndicat des Courtiers d'établir un classement des vins de la Gironde. Les éléments sont puisés aux meilleures sources dont l'historique des cotations. La prépondérance des vins du Médoc et des Graves dans la commercialisation et l'absence de Chambre de Commerce à Libourne, à cette époque, expliquent que seuls des vins de la rive Gauche de la Garonne sont représentés à l'exposition universelle et seront classés en 1855.



Ce classement, établi selon la notoriété des Crus et le prix des transactions, reflète leur valeur marchande. Il est le point d'aboutissement d'une réalité du marché et d'une évolution existante depuis plus d'un siècle. Il a été revu une seule fois en 1973, avec la promotion de Château Mouton Rothschild au rang de 1er Grand Cru Classé.

Médoc et Graves	**Sauternes et Barsac**
Le classement de 1855 compte 1 Cru des Graves (Château Haut Brion) et 60 Crus du Médoc. Ils se répartissent de la façon suivante.	Parallèlement, 26 blancs liquoreux de la région Sauternes et Barsac ont été aussi classés en 1855.
• 5 Premiers Crus • 15 Deuxièmes Crus • 14 Troisièmes Crus • 10 Quatrièmes Crus • 18 Cinquièmes Crus.	• 1 Cru Supérieur • 11 Premiers Crus • 14 Deuxièmes Crus

■ Les Plus belle Année : On peut retenir comme étant les meilleures années : 1893-1947-1961-1986-1988-1989-1990-1995-1996-1998-2000-2003-2005

■ Saint Emilion a été inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO comme premier paysage viticole en décembre 1999.

■ Quelques chiffres : En 20 ans, le nombre de récoltants a diminué de plus de la moitié, parallèlement la taille moyenne des exploitations a progressé de plus de 200 %.
5,58 millions d'hectolitres des vins de Bordeaux ont été commercialisés en France et à l'export pour un chiffre d'affaires de 3 milliards d'euros. Le marché français représente 70 % de la commercialisation des vins de Bordeaux. Bordeaux a exporté 1,72 million d'hectolitres, soit 229 millions de bouteilles pour une valeur moyenne de plus d'un milliard d'euros.
En 1968, une bouteille de Château Yquem coûte 55 francs de l'époque soit approximativement 8 euros, aujourd'hui un Château Yquem d'un millésime récent coûte en moyenne 160 € et pour un 1968, il faut compter dans les 500 €. Une bouteille d'Yquem 1811 c'est vendue chez Christie's, à Londres en 1997 pour 27 000 €.

■ Les acteurs de la filière de production :
Outres les viticulteurs, la filière bordelaise compte aussi :
□ Les coopératives : La coopération en Gironde réunit 47 coopératives de vinification et 4 unions de coopératives. Le poids de la coopération : 47 % des récoltants girondins, 23 % des surfaces d'A.O.C. et 26 % de la récolte.
□ Les négociants en vins : 300 à 400 entreprises commercialisent 70 % de la production bordelaise.
□ Les courtiers en vins : 96 courtiers concentrent 83 % de l'activité vrac.

■ Il existe désormais une I.G.P. (anciennement Vin de Pays) Atlantique. La production en I.G.P. de la région Aquitaine et Charentes représente plus de 100.000 hectolitres. Cette région a la particularité de produire une majorité d'I.G.P. blancs. Elle s'étend sur 5 départements : Charente, Charente-Maritime, Dordogne, Lot-et-Garonne, Gironde. Le vin de pays blanc de l'Atlantique est un vin blanc typé Bordeaux mais avec moins de finesse et de complexité. La robe est jaune pâle, brillante et limpide. Le nez est marqué par les agrumes, des notes florales et minérales discrètes. En bouche le vin est dense, mais très frais marqué par la nervosité du sauvignon. La finale est plutôt courte. Il est à servir à une température de 8°C. Il doit être consommé dans sa jeunesse, ce n'est pas un vin de garde. Le vin I.G.P. de l'Atlantique rouge, est simple, à la robe grenat soutenue. Son nez est composé d'arômes de fruits rouges apportés par le merlot. En bouche le vin et gourmand, structuré comme un vin simple. Il est à servir à 16°C sur des viandes rouge ou blanche comme les volailles. Il n'est pas de garde, à boire dans les 3 ans précédents sa mise en bouteille. Le vin rosé de l'Atlantique quand à lui, est dans la même lignée que les autres, fruités, gourmands, simples, à boire jeune et en apéritif.